

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

手の平サイズの鹿児島県産「ミニきゅうり」を浸透圧活用技術で加工した漬物の製造販売

長さ8cm程度のミニきゅうりを栽培し、「浸透圧活用技術」を用いてスナック感覚で食べられる「ミニきゅうり漬物」（「きゅうのすけ」で商標登録申請中）を生産販売する。

連携体

農林漁業者

志布志有機 渡邊春宣（農業）

米や生姜、にんにく等を有機栽培してきた技術を生かして、原料となるミニきゅうりを生産する。

中小企業者

株式会社薩摩つけもの工房（食料品製造業）

大根漬物で培ってきた「浸透圧活用技術」を活用してミニきゅうりを加工し、量販店ルート以外に直販ルートも開拓する。

連携参加者

トキタ種苗株式会社

これまでミニきゅうりを試験栽培してきた実績があり、種子や栽培技術を提供し、生産者を支援する。

サポート機関等

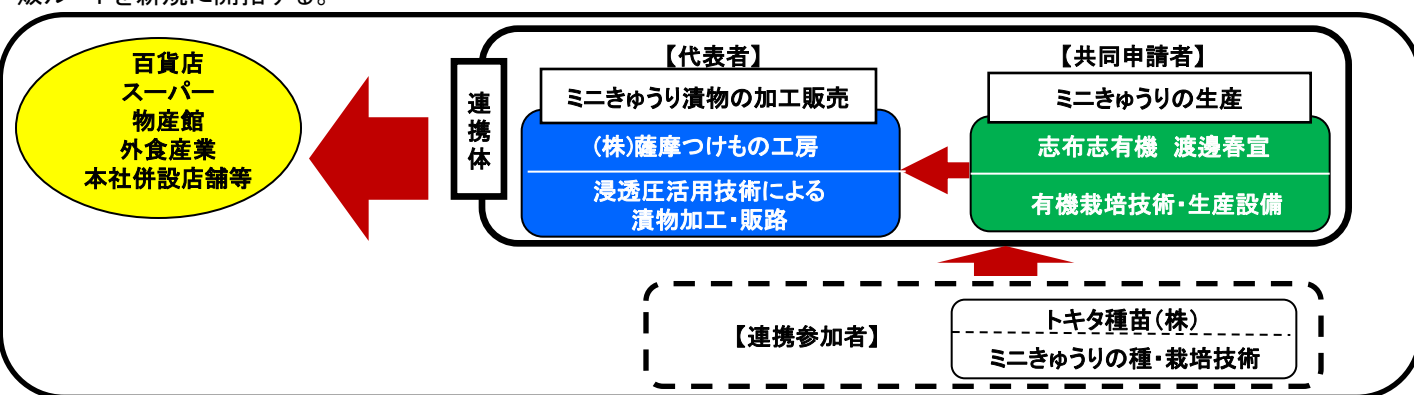
霧島市商工会、地域活性化支援事務局

連携の経緯

こだわり漬物の加工部門の立ち上げと、直販ルートの開拓が課題となっていた（株）薩摩つけもの工房が、トキタ種苗（株）の開発した新品種のミニきゅうりに着目し、有機栽培実績があり、ビニールハウス等の生産設備を有していた志布志有機にミニきゅうりの試作を依頼し、連携に至った。

連携に当たっての課題や工夫等

志布志有機は、トキタ種苗の助言を受けつつミニきゅうりの栽培面積を拡大し、軌道にのった段階で周辺農家にもミニきゅうりの生産指導を行う。また、薩摩つけもの工房は、浸透圧活用技術を用いてサクサク感のあるミニきゅうり漬物に加工し、既存の百貨店・スーパーへの販路以外に、居酒屋等の外食産業や直販ルートを新規に開拓する。



連携による効果

農林漁業者

売上高:0円(平成24年)→400万円(平成30年目標)

新しい品種のミニきゅうりを遊休中の設備を活用して生産することで、収益性の向上が期待される。

中小企業者

売上高:0円(平成24年)→3,000万円(平成30年目標)

地元産素材にこだわった漬物加工部門を立ち上げ、個人向け直販市場を開拓することで、高い収益性が期待できる。

代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社 薩摩つけもの工房
 T E L : 099-556-2565
 E - m a i l :

所在地：鹿児島県霧島市福山町福沢4243
 F A X : 099-556-1699
 ホームページ：http://tsukemono.co.jp/